أكلات النزاهــــــة

اعداد وتقديم

ام نيـــلى

رقم الايداع ٢١٢٠٣/٢٠٠٤

مطبعة النصر

لصاحبها : اليكرى عبد العزيز

١٠ ش درب الجنينة ـ ش الجيش ـ ت : ٥٩٣٧٤٤٦

أطبـــاق النزاهـــة
تزوجته بنبوت الخفير

ولدته أمه على دستة بنات فصار حيلة أمه وحيلة أبوه ولهذا صار دلوعة وما كان يحليه هو فلوسه وشنبه الذى ينبىء أنه رجل وتصارعت الفتيات فى عصر الغلاء عليـه وكل واحـدة تبنى فى خيالها حلما جميـلا فستأكل اللحم وتودع الأكل الارديحى ولكن لم تفهم واحدة منهن مايريد فالسفرة الرائعة التى تقدمها العروس لم تكن جديدة عليه الى أن فهمته بنت لهلوبة مدردحة وماهـرة فى الطهـى فقدمت له عسلية ونوجا ونبوت الخفير ففرح بها فرحـة الديب الأذعر وصفق كالأهطل قائلا هيه • وفشخ فمـه فصار كنفق شبرا فهزت رأســـها قائلة : كله من دا •• ولأنها تعرف الأصول قدمت له فى اليوم التالى حـلاوة المولد فى غير موعـــدها فقالت أمه الولد لا يأكل من السوق حتى لا تكـون ملوثة فابتسمت العروس وقالت

لها : انها صنع ايدية وحياة عنية . صفق العريس وقال : بحبها وعاوز أتجـوزها وعاشا فى تبـات ونبات وأكلت العروس اللحم على الدوام وأكل بعلها حلاوة المولد فصار فى يدها كالخاتم يسمع كلامها ولا يسمع كلام أمه .

اقتنى كتاب حلاوة المولد بأنواعها الشهية تصـبح حياتك مع زوجك الحالى أو المقبل هنية ..

واقتنى سـلسلة الفوائد الذهبيـة وطهى المحترفين وأميرات الطهى العربى مع حيـاتى وتحيات كاتبة الكتاب ولم تكشف عن اسمها ومن يعرفه لها جائزة : عريس متين وللسهولة هى اما منى الغصناوى أو شيرين زغلول برهام

أخوكم : نبيل خالد

المراسلة : مصر ـ المنصورة ٣٥٥١١ ص.ب ٩٥

ت م : ٠١٢/٣٧٤٠٥٦٧

سلطة البطاطس بزيت الزيتـون والكسبرة

المقـــادير :

نصف كيلو بطاطس ــ عصير ٤ ليمونات ــ ملح ــ ٢ ربطة كسبرة خضراء مفرومة ــ ملعقة ثوم مفرية ــ ربع كوب زيت زيتـــون •

الطـــريقة :

تسلق البطاطس وتقشر ثم تقطع الى مكعبات صغيرة يخلط عصير الليمون والثوم المفرى وزيت الزيتون والملح ويخلطوا جيدا ويضافوا الى مكعبات البطاطس ويضـــاف اليها الكسبرة المفرية وتقلب وتقدم باردة •

كرات البطاطس بالجبن المبشور

المقـــادير :

٣ كوب بطاطس مسلوقة ومهروسة — ٢ ملعقة زبدة ثمن كيلو جبنة رومى مبشور — ملح فلفل أسود — صفار ٢ بيضة — ١ ملعقة لبن — كوب دقيق — بقسماط — زيت للتحمير — بيضة مضروبة بالملح والفلفل — ملعقة مـاء نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر .

الطـــريقة :

تضرب البطاطس المهروسة مع الجبن المبشور والملـح والفلفل الأسود واللبن وصفار البيضة والبيكنج بودر ثم يقسم الخليط الى قطع صغيرة وتكور وتغمس فى الدقيق ثم فى البيض المضروب ثم البقسماط وتحمـر فى الزيت الساخن حتى تصبح ذهبية اللون وترفـع على ورق ماص للدهون وتقـدم ساخنة .

قالب البطاطس المهروسة

المقادير :

واحد ونصف كيلو بطاطس مسلوقة ومهروسة ــ ٥ بيضات ــ ربع كوب بقسماط ــ نصف كوب زبدة ــ ملح ــ قليل من جوزة الطيب المطحون والقرفة ــ نصف ملعقة صغيرة خل .

الطريقة :

يفصل بياض البيض عن الصفار ويضرب البياض حتى يصبح كالرغوة ثم تضرب الزبدة حتى تصبح مثل الكريمة ثم يضاف صفار البيض الى الزبدة ويضرب ثم يضاف الخل الى الخليط ويضاف الى البطاطس المهروسة ويضرب مرة أخرى ثم يدهن قالب بالزبدة ويرش بالبقسماط والتوابل ثم يضاف بياض البيضة الى خليط البطاطس ويقلب حتى يختلط تماما ويصب فى القالب وتوضع فى الفرن الحامى لمدة نصف ساعة ثم يقلب القالب فوق طبق التقديم ويقدم ساخنا .

صينية البيض مع البطاطس

المقــادير :

٤ وحدات بطاطس مسلوقة جيـدا ــ ٢ بصلة ــ ٦ بيضات ــ ملح ــ نصف كوب زيت ــ نصف ملعقة صغيرة خل ــ فلفل أسود ــ بهار ــ بقسماط مطحون ــ نصف كوب جبن رومى مبشور ٠

الطــريقة :

تهرس البطاطس المسلوقة جيدا ويبشر البصل ناعما ويضاف الى البصل الملح والفلفل الأسود والبهار ويوضع على البطاطس المهروسـة ثم يخفق البيض والخـل جيدا ويضاف الى خليط البطاطس وتدهن صينية فرن بالزيت ويرش فوقها نصف البقسماط ويوضع عليها خليط البطاطس ثم يرش فوقها باقى البقسماط وترش بالجبن المبشور وتزج فى الفرن حتى يحمر الوجه وتقطع وتقدم ساخنة ٠ ...

سلطة البطاطس بالبيض المسلوق

المقـــادير :

واحد كيلو بطاطس مسلوق ــ ٣ بيضات مسلوقة ــ ٢ بصلة ــ ربطة بقدونس ــ ملح ــ فلفل أسود ــ عصير ليمون ــ ربع كوب خل ــ ربع كوب زيت زيتــون ــ ١ ملعقة مستردة .

الطــريقة :

تقشر البطاطس وتقطــع مكعبات كبيرة ويقشر البيض ويقطع حلقات ويقطع البصل حلقات ويضاف عصير الليمون والخل والملح والزيت والمستردة الى البصل ويترك لمــدة نصف ساعة ثم تضاف مكعبات البطاطس الى خليط البصل ويقلب ويوضع فى طبــق التقديم ويزين بحلقات البيض والبقدونس المفرى ويقدم .

البطاطس المسلوقة بالبشاميل

المقادير :

واحد كيلو بطاطس ومقدار من البشاميل — ٢ كوب لبن ساخن — ٢ ملعقة كبيرة دقيق — ٢ ملعقة كبيرة زبدة .

الطريقة :

البشاميل : توضع الزبدة فى طاسة على النار ويوضع بها الدقيق ويحمر ثم يوضع اللبن ويقلب باستمرار حتى يغلظ القوام وترفع من على النار وتترك حتى توضع على البطاطس تغسل البطاطس وتقشر وتسلق وتصفى البطاطس وتقطع الى مكعبات متوسطة الحجم وتضاف الى الصلصة وتحرك بحرص حتى لا تهرس وتقدم .

البطاطس المسلوقة فى الفرن

المقـــادير :

واحد كيلو بطاطس متوسطة الحجم • زيت للتحمـــير زبدة ــ ربطة بقدونس مفرومة •

الطـــريقة :

تقشر البطاطس وتسلق نصف نضـــج ويخلط الزبدة مع الزيت بحيث تملأ حوالى ١ سم فى الطاســـة وقبل ان يسخن جيدا تضاف البطاطس وتغطى وتوضع فى الفـــرن مدة ثلث ساعة وتقلب البطاطس وهى فى الفرن من حـــين الى آخر وقبل الانتهاء بعشر دقائق يضـــاف البقدونس المفرى وتترك فى الفرن لمـــدة ١٠ دقائق ثم تسحب من الفـــرن وتقدم •

البطـاس بالبشاميل

المقــادير :

واحد كيلو بطاطس — ٢ بصلة كبيرة — ملح — زيت
٢ ملعقة دقيق — فلفل أسود ٢ ونصف كوب لبن — ثمن
كيلو جبن رومى مبشور — بيضةمخفوقة — ربطة بقدونس

الطــريقة :

تغسل البطاطس وتقشر وتقطع دوائر سمك ١ ســم ويقشر البصل ويقطع حلقات رفيعة ويوضع مع البطاطس فى اناء مع كمية من الماء والملح ويسلق لمــدة ٥ دقائق ثم يصفى — يوضع اللبن حتى يجمد قليلا ثم ترفــع من على النار ويضاف البيض والجبن المبشور ويقلب مع البشاميل وتدهن قالب فرن بالزبدة ويرص به حلقات البطاطس مع البصل وتغطى بالبشــاميل ويرش بالبقدونس المفــرى ثم حلقات البطاطس مع البصــل ثم البشاميل ثم البقدونس وتزج فى فرن حامى لمدة ربع ساعة أو حتى يحمر الوجــه وتسحب من الفرن وتقدم ٠

صينية طبقات الخضـــار فى الفرن

المقـــادير :

٤ حبات كوسة ــ ٤ حبـــات بطاطس متوسطة ــ ٤ وحدات جزر متوسطة ــ ٤ وحدات باذنجان ــ ٢ بصـــلة دوائر ــ ٢ حبة طماطم دوائر ــ ٣ ملاعق صلصة ــ ملح فلفل أسود • الحشو : نصـــف كيلو لحمـــة مفرومة ــ ٣ بصلات مفرومة ــ ربطة بقدونس مفرومة ــ ملـــح ــ فلفل أســـود •

الطـــريقة :

تقطع الكوسة والبطاطس والجـــزر والباذنجـــان الى دوائر بأحجام متساوية ويتبـــل بالملح والفلفل الأســـود وتخلط اللحم المفـــروم مع البصل والبقدونس والملـــح والبهارات وفى صينية فرن يوضع بها نصف كمية حلقات الطماطم وحلقات البصل ويوضع عليها دوائر الباذنجان ثم يوضع ملعقة صغيرة من اللحم المفروم وتغطى بدائرة من البطاطس ويوضع عليها ملعقة من اللحم المفروم ثم دوائر

الكوسة ثم اللحم المفروم ثم الجزر وفى النهاية يوضـع باقى حلقات الطماطم والبصل ثم يخلط بالصلصة ــ واحد ونصف كوب ماء مغلى وتوضع فوق الصينية وتغطى بورق فويل وتوضع فى فرن ساخن حتى تنضج .

البطاطس البـوريه

المقـــادير :

واحد كيلو بطاطس ــ ٤ ملاعق زبدة ــ نصف كوب لبن ساخن ــ ملح شـطة حسب الطلب ــ ربع ملعقـة صغيرة بهارات ــ صفار بيضة واحدة .

الطـــريقة :

تغسل البطاطس وتقشر وتسلق حتى يتم النضـــج وتصفى البطاطس وتهرس جيدا ثم يضـاف اللبن والزبدة وتضرب جيـدا حتى تنعم تماما ثم يضاف الملح والشـطة والبهارات وصفار البيض وتقلب جيدا وتقدم ساخنة .

خضـــار بالبطاطس واللحمة

المقـــادير :

نصف كيلو لحم شرائح ــ ٤ وحدات بطاطس دوائر ٢ جزر مكعبات ــ كوب ونصف بسلة مسلوقة ــ ٣ بصلات مقطعة شرائح ــ ٢ وحدة طماطم مفرومة ــ ٢ وحدة طماطم حلقات ــ ٢ فلفل رومى حلقات ــ ربطة بقدونس مفرومة ملح ــ فلفل أسود ــ ٢ ملعقة زبدة •

الطـــريقة :

يتبل اللحم مع الخضار بالملح والفلفل الأسود وتدهن صينية كبيرة بالزبدة ويوضع بها نصف كميـــة الخضار ثم اللحم ثم باقى الخضـــار ثم حلقات الطماطم والفلفل على الوجه وتدهن بباقى الزبدة وتغطى بورق حرارى وتوضع فى الفرن حتى تنضج ويرفع الورق الحرارى وتترك حتى يتحمر الوجـــه وتقـــدم •

صينية البطاطس بالخضار بالبشاميل

المقـــادير :

٤ وحدات كوسة ـ ٤ وحدات بطاطس ـ ٣ وحدات جزر ـ نصف كوب ذرة مسلوقة ـ نصف كوب بسـلة مسلوقة ـ ربع كيلو لحم مفرومة معصجة ـ بصلة مفرومة ملعقة ثوم ـ زبدة ـ قليل من الزيت ـ ٢ ونصف كوب بشاميل ـ ملح ـ فلفل .

الطـــريقة :

يقطع الخضار الى مكعبات ويوضع قليل من الزبدة مع الزيت فى طاسة ويوضع بها الخضار ويقلب على نـار هادئة حتى تقارب النضج ثم يضاف اللحم المعصج والبصل والثوم والبسلة والذرة الى الخضار ويقلب لمدة ٥ دقائق وترفع من على النار ويوضع ٤ ملاعق بشاميل فى صـينية ويوضع عليها الخضـــار ثم يصب باقى البشاميل فـوق الخضار وتوضع فى فرن متوسط .

بطاطس محشية بالخضار

المقادير :

٢ كيلو بطاطس متوسطة — كوب بشاميل — نصف كوب جبن مبشور — نصف كوب بسلة مسلوقة — نصف كوب جزر مقطع مسلوق — ٢ وحدة فلفل مقطع — ربطة بقدونس مفرومة — ملح — بهار — قرفة — زيت لتحمير البطاطس — عصير ليمونة — ٢ ونصف كوب ماء •

الطريقة :

تقشر البطاطس وتقور من الداخل حتى يصبح السمك ١سم ثم تحمر فى الزيت وتترك حتى تبرد ثم تخلط البشاميل مع الجبن والملح والبهار والقرفة والخضار ثم تحشى بها وحدات البطاطس ثم ترص الوحدات فى صينية ويضاف اليها الماء وعصير الليمون وقليل من الملح وتزج فى فرن حامى لمدة ثلث ساعة وتقدم ساخنة •

انصاف البطاطس المحشوة بالبشاميل

المقـــادير :

٤ وحدات بطاطس كبيرة الحجم ـ نصـف كـوب زبدة ـ ٤ ملاعق طعـام دقيق ـ ثلاثة أرباع كوب جبن مبشور ـ ٢ كـوب لبن ـ ملح ـ بهار ـ زنجبيل ـ ٢ بيضة ـ نصف كوب مشروم مقطع ـ نصف كوب فلفل رومى أحمر مقطع صغيرا .

الطــريقة :

تقشر البطاطس وتقطـع طوليا الى نصفين ثم يصـنع تجويف فى البطاطس بملعقة صغيرة ثم يوضع ماء فى حلة مع ملح على النار وتضاف وحـدات البطاطس الى المـاء وتغلى وتترك تغلى لمدة ٥ دقائق ثم يحضر البشاميل يوضع الزبدة مع الدقيق على النار ثم اللبن ويقلب ثم يرفع من على النار ويضاف اليه صـــفار البيض والفلفـل الأحمر والجبن المبشـــور الزنجبيل ويقلب وتحشى بها وحـدات

البطاطس وترص فى طبق فرن ويضاف اليها ٣ كوب من ماء السلق وباقى الزبدة وتوضع فى الفرن لمدة نصـــف ساعة وتقدم ساخنة .

وحـدات البطاطس فى الفرن

المقـــادير :

نصف كيلو بطاطس مســلوقة ومهروسة ساخنة ــ صفار ٢ بيضة ــ بياض ٢ بيضة ــ ربطة بقدونس مفرومة

الطـــريقة :

يضاف صـــــفار البيض والبقــدونس الى البطاطس المسلوقة ويقلب جيدا ويترك حتى يبرد قليــلا ثم يضرب بياض البيض حتى يجمــد ثم يضاف الى خليط البطاطس ثم تشكل أقراص وتوضـــع فى صينية مدهــونة بالزبدة وتوضع فى فرن ساخن حتى تصــبح ذهبية اللون ويقلب على الاتجاه الآخر حتى تحمر من جميع الاتجاهات وتسحب من الفرن وتقدم ساخنة .

بطاطس محشية باللحم المفرومة

المقـــادير :

٢ كيلو بطاطس متوسطة الحجم ـ نصف كيلو لحمة مفرومة ـ بصلة مفرومة ـ زيت لتحمير اللحم ـ ملح ـ بهار ـ فلفل أسود ـ زيت لتحمير البطاطس ـ ٢ ونصف كوب ماء ـ نصف كوب عصير ليمون ـ ملح .

الطـــريقة :

تقشر البطاطس وتغسل وتقور من الامام حتى تجوف من الداخل وتكون سماكة البطاطس ١سم وتوضـع فى الزيت الساخن وتحمر وترفع من الزيت وتترك حتى تبرد الحشو : يوضع اللحم مع البصل والزيت ويقلب ويضاف الملح والفلفل الاسود والبهار الى اللحـم ويقلب ويترك حتى ينضج ثم تحشى بها وحـدات البطاطس وترص فى صينية ويضاف اليها الماء والملـح وعصـــير الليمون الى البطاطس وتوضع فى الفرن الساخن لمدة نصف ساعة وتقدم ساخنة مع الارز .

صينية البطاطس المسلوقة باللحم المفرومة

المقادير :

٣ كيلو بطاطس مسلوقة ـ ثلاثة أرباع كوب بقسماط مطحون ـ ٢ ونصف كوب لبن ـ ملح ـ زيت للدهان ـ الحشو : نصف كيلو لحم مفروم ـ ٣ بصلات ـ ربع كوب صنوبر ـ سمنة ـ بهار ـ ملح ـ قرفة .

الطريقة :

تقشر البطاطس المسلوقة وتهرس جيدا وتعجن بالملح واللبن ويحضر الحشو يوضع اللحم المفروم مع البصل المفروم والسمن والملح والبهار وقليل من القرفة وتترك على النار حتى يتم النضج ويدهن قالب بالزيت ويرش البقسماط نصفه فقط وتفرد نصف البطاطس فوق البقسماط ويوضع الحشو فوق البطاطس وتفرد باقى البطاطس فوق الحشو حتى تغطى الحشو تماما ويدهن الوجه بقليل من اللبن وترش بباقى البقسماط وتوضع فى فرن ساخن وتترك لمدة ثلث ساعة حتى يحمر الوجه وتسحب من الفرن وتقطع الى مربعات وتقدم ساخنة .

كبيبة البطاطس

المقـــادير :

١ كيلو بطاطس ــ ٢ كوب برغل ــ ٢ ملعقة دقيق ــ ملح ــ كمون ــ كزبرة جافة ــ شطة ــ الحشو : ٤ وحدات بصل كبيرة شرائح ــ نصف كوب حمص مسلوق قليلا ــ ربطة كسبرة خضراء ــ كسبرة جافة ــ كمون ــ فلفل أسود ــ ربع كوب سماق ــ نصف كوب زيت زيتون

الطــريقة :

تسلق البطاطس وتقشر وتهرس ناعما ثم يضــاف البرغل الناعم والملح والكمون والكزبرة الجافة والشطة وتعجن جيــدا .

الحشو : يشوح البصل فى طاسة حتى يذبل ثم يضاف الملح والكمون والفلفل الأسود والكسبرة الجافة والحمص الى البصل ويقلب على النار لمدة ٢ دقيقة ثم يرفع من على النار ويضاف السماق ويقلب جيدا ثم تدهن صينية بزيت

الزيتون وتوضع نصف البطاطس ثم الحشو ثم باقى الطماطم ثم يدهن الوجه بزيت الزيتون ثم تقسم الكمية بطرف السكينة الى مربعات صغيرة ويخبز فى الفرن لمدة ثلث ساعة أو حتى تجف وتقدم باردة .

أومليت البطاطس بالبيض

المقادير :

نصف كيلو بطاطس — ٤ بيضات — كوب زيت — بهارات — فلفل أسود — ملح .

الطريقة :

تغسل البطاطس وتقشر وتقطع مكعبات صغيرة ويوضع الزيت فى طاسة ويحمر بها مكعبات البطاطس وتخفق البيض مع الملح والفلفل والبهارات ويضاف الى البطاطس ويوضع على النار فى صينية ويقلب قليلا حتى لا تفتت وتغطى الصينية وتترك على نار هادئة مدة ٥ دقائق وتقدم ساخنة .

صينية اللحم المفـرومة بالبطاطس

المقـــادير :

١ كيلو لحم مفروم ــ ربطة بقدونس مفروم ــ بصلة مفرومة ــ ٣ وحدات بطاطس متوسطة ــ ٣ ملاعق صلصة طماطم ــ ملعقة سمن ــ ملح ــ فلفل أسود ــ بهارات ــ زيت •

الطـــريقة :

تقشر البطاطس وتقطع الى دوائر وتحمـــر فى الزيت وترفع بعد ان تحمر نصف تحميرة على ورق ماص للدهون يخلط اللحم المفروم والبقدونس والبصل والملح والبهارات والفلفل الأسود وتعجن جيدا وتدهن صينية بالسمن القليل ويفرد بها اللحم المفروم وتدهن اللحم بباقى السمن ويرص فوقها البطاطس ثم يخلط الصلصة بكوب مـــاء مع ملح وتصب فوق البطاطس وتغطى وتوضع فى الفـــرن حتى تتشرب الماء تماما وتقـــدم •

صينية البطاطس بالكفتة

المقــــادير :

١ كيلو بطاطس ــ ربع كيلو لحم مفروم ــ نصــف كيلو بصل مفــروم ــ كوب عصــير طماطم ــ ملعقة ثوم مفرى ــ ملح ــ فلفل أسود ــ زيت للتحمير ــ بقدونس

الطــــريقة :

تقطع البطاطس دوائر ســمك ٢ سم وتحمــر دوائر البطاطس فى الزيت الســاخن ويرفع البطاطس على ورق ماص للزيوت ثم ترص البطاطس فى صينية ويوضع عليها عصير الطماطم بعد ان تتسبك مع البصل والثوم والملح والفلفل الأسود ثم يوضع اللحم المفروم فى اناء مع بصلة مفرومة والبقدونس وتقلب جيــدا ثم تشكل على هيئــة دوائر ثم توضع فى طاسة على النار مع قليــل من الزيت ويوضع بها وحدات اللحــم وتقلب حتى تحمــر قليلا ثم ترص فوق البطاطس وتغطى وتوضع فى فرن حامى لمــدة ربع ساعة وتقــدم ساخنة .

اصابع البطاطس باللحم المفروم

المقـــادير :

١ كيلو بطاطس ــ نصف كيلو لحم مفروم ــ نصف كيلو طماطم ــ ٢ بصلة مفرومة ــ ٣ ربطة بقدونس مفرى زيت للتحمير ــ ملح ــ فلفل أسود .

الطـــريقة :

تقطع البطاطس الى أصـــابع سميكة نوعا وتحمر فى الزيت الساخن وترفع على ورق ماص للزيوت يخلط اللحم المفروم مـــع البقدونس ونصف البصـــل والملح والفلفل الاسود وتشكل أصابع صغيرة ثم تحمر فى زيت وترفـــع من الزيت ــ يقطـــع الطماطم الى دوائر وترص فى قـــاع صينية فرن ويوضع عليها باقى البصـــل وترش بالملح ثم يوضع البطاطس على الطماطم ثم اصابع اللحم على الوجه وتغطى بورق حرارى وتوضع فى فرن متوسط الحـــرارة حتى تنضج ثم يرفع الورق وتترك لكى تحمر وتقدم .

بطاطس باللحم الضانى والثوم

المقـــادير :

٢ كيلو بطاطس ــ نصف كيلو لحم ضانى ــ ٢ رأس ثوم مقشرة ــ ٣ ربطة كسبرة مفرومة ــ ماء لنضج اللحم نصف كوب عصير ليمون ــ زيت للتحمير ــ ملح ــ بهار فلفل أسود ــ قرفة .

الطـــريقة :

توضع اللحم فى حلة مع الماء على النار حتى تغلى مع رفع الريم كلما ظهر على سطح الماء وتترك اللحم على النار مع تهدئة النار لمدة ساعة . وتقشر البطاطس وتغسل وتقطع الى مكعبات متوسطة الحجم وتحمر فى الزيت وتصــفى من الزيت ثم يوضع الكسبرة مع الثوم المفرى فى نصــف كوب زيت ويحمر حتى يذبل الثوم والكسبرة ويرفع من النار ويضاف الى اللحم مع الملح والبهار والفلفل الأســود ورشة القرفة وعصير الليمون والبطاطس المحمــرة وتغطى وتترك على النار حتى تغلى ثم تهدأ النار وتترك لمدة خمس دقائق ثم تقــدم ســاخنة .

صينية البطاطس بالفـــراخ

المقـــادير :

٢ دجاجة صغيرة ــ نصف كيلو بطاطس ــ نصــف كيلو كوسة ــ نصف كيلو باذنجان ــ عصير ليمون فلفلة رومى ــ بصلة كبيرة ــ واحد كيلو طماطم ــ ملعقة ثوم مفرى ــ ملح ــ فلفل أسود ــ صلصة طماطم ٠

الطـــريقة :

تقطع الدجاجة الى ٤ قطـع وتتبـل بالملح والفلفل وعصير الليمون ثم تقطع الخضار الى دوائر بعد ان يقشر ويقطع الطماطم الى دوائر والبصــل حلقات ويخلط مـع الخضار والثوم وملح وفلفل أســود وتوضع الخضار فى صينية ويوضع عليها قطع الدجاج وتدهن الوجه بالصلصة وتغطى الصينية بورق فويل وتوضع فى فرن حامى لمــدة ساعة ونصف تقريباً وحتى ينضــج الدجاج والخضار ثم يرفع الورق وتترك حتى يحمر الوجه ويقدم ساخن مع أرز

كروكيت البطـاطس

المقـــادير :

٤ وحـــدات بطاطس مســلوقة ومقشرة ومهروسة ــ صفار ٤ بيضة ــ ٢ ملعقة زبدة ــ ملح ــ فلفل أسود ــ نصف كوب لبن ساخن ــ بيضة مضروبة ــ بقسماط ــ للتحمير (٣ ملاعق زبدة ــ ٤ ملاعق زيت) ٠

الطـــريقة :

يخلط البطاطس المهروسة الى صــفار البيض والزبدة والملح والفلفل الأسود واللبن الساخن ويقلب جيدا حتى يصبح الخليط جامدا بعض الشىء يوضع دقيق فى اليـــد وتؤخذ كمية من الخليط وتقسم الباقى ويوضع فى صينية مرشوشة بالدقيق وتوضع فى الثلاجة حتى تجمد ثم تؤخذ كل قطعة وتشكل على هيئة اصابع وتوضع فى البيض ثم البقسماط حتى تغطى تماما ثم يوضع فى طاسة الزبدة مع الزيت حتى يسخن ثم يوضع بها وحدات البطاطس حتى تحمر وترفع على ورق ماص للدهون ٠

مكعبات البطاطس بالكزبرة الخضراء

المقـــادير :

كيلو بطاطس ــ زيت للتحمـير ــ عصير ليمونة ــ ٢ ربطة كسبرة مفرومة ــ ملعقة كبيرة ثوم مفرى ــ ملح

الطـــريقة :

تقشر البطاطس وتغســل جيدا وتقطـع الى مكعبات صغيرة وتحمر فى الزيت الســاخن حتى تحمــر ثم ترفع البطاطس من الزيت وتوضـــع على ورق ماص للدهون ويحمر الكسبرة المفرية والثوم والملح فى نصف كوب زيت من زيت تحمـير البطاطس ويقلب لمــدة خمس دقائق ثم تضاف البطاطس الى الكسبرة وتقلب مرتين فقط ثم يوضع عصير الليمون وترفع فى طبق التقــديم وتترك حتى تبرد وتقــدم ٠

البطاطس المحمرة بالسماق

المقـــادير :

نصف كيلو بطاطس — ٣ ملاعق سـماق — ملح — نصف كوب ماء — زيت للتحمير — ملعقة صغيرة ثـوم مفرى — واحدة بصلة متوسطة مفرومة ناعما .

الطـــريقة :

تقشر البطاطس وتغسل وتقطع الى مكعبات صـغيرة ويذاب السماق فى الماء الدافىء ثم يصفى ويوضـع فى سلطانية ويضاف اليه الثوم المفرى والملح ويقلب — وتحمر مكعبات البطاطس فى الزيت السـاخن وترفع من الزيت وتصفى من باقى الزيت ويحمر البصل فى زيت تحميـــر البطاطس حتى يصـبح ذهبى اللون ويصـفى من الزيت ويضاف الى مكعبات البطاطس المحمرة ويوضع على النار المتوسطة ثم يضاف خليط السماق وتقلب على النار حتى تجف البطاطس وترفع من على النار وتقدم ساخنة .

شـــوربة البطاطس بالخضار

المقـــادير :

ربع كوب جزر مقطع صغيرا ـ نصف كوب بصـــل مفروم ـ ربطة كرفس مفرومة ـ ٣ كوب شوربة ـ كوب طماطم مقطعة صغيرا ـ ٢ بطاطس مقطعة مكعبات صغيرة نصف ربطة بقدونس مفرومة ـ ملح ـ فلفل أســود ـ ٢ ملعقة زبدة .

الطـــريقة :

تغسل جميع الخضار وتصفى من الماء ويوضع الزبدة فى حلة ويوضع بها الجزر والبصل والكرفس لمدة قليلة ثم يضاف الشوربة والطماطم والبطاطس والبقدونس والملـــح والفلفل الأسود ويغطى جيدا ويترك مدة نصف ســـاعة ويقدم ساخن .